

# 花山椒

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醬油漬け 山葵

【椀物】 松茸と鱧の土瓶蒸し

三つ葉 銀杏 酢橘

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 かます松茸杉板焼き

酢橘 南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 栗麩田楽焼き

衣かつぎ 銀杏 チーズ西京松葉刺し

菊花蕪 蓮根煎餅

【焚合せ】 霧島豚黒米煮

木の葉人参 水菜

【強肴】 松茸のフライ

伏見唐辛子 岩塩 かぼす

【止肴】 丸茶碗蒸し

生姜飴 菊花 芽ねぎ

【食事】 栗とポルチーニ茸の釜焚きご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 近江牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醤油漬け 山葵

【八寸】南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 粟麩田楽焼き

衣かつぎ 蓮根煎餅

【椀物】蟹の萩真丈

松茸 おかひじき

柚子 菊花

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】霧島豚黒米煮

木の景人参 水菜

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】栗とマッシュルームの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

# 季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醬油漬け 山葵

【八寸】 南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 栗麩田楽焼き

衣かつぎ 蓮根煎餅

【椀物】 蟹の萩真丈

松茸 おかひじき 柚子 菊花

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 かます松茸杉板焼き

銀杏 チーズ西京松葉刺し

菊花鱺 酢橘

【油物】 松茸のフライ

伏見唐辛子 岩塩 かぼす

【食事】 栗とマッシュルームの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 個室限定特別懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷 山葵

【椀物】 蟹の萩真丈

大黒しめじ おかひじき

柚子 菊花

【造り】 旬の物二種盛り

【天麩羅】 海老と旬の野菜の天婦羅

天だし

【焼物】 近江牛岩塩焼き

【食事】 にぎり寿司 5貫

厚焼き玉子 赤出汁 がり

【水菓子】 季節物